Elektro Helios

Mikrovågsugn

HC 748

VIKTIGT ATT VETA VID ANVÄNDNING AV MIKROVÅGSUGN

Mikrovågsugnen är säker, men du bör tänka på det här för att undvika skada eller tillbud!

Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100 grader utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.

För att motverka detta kan man ha en sked i kärlet. Metallsked kan användas i vätska;

Se till att burkar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.

Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.

Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka speciellt om små matmängder värms.

Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen, placerar en kaffekopp med vatten bredvid och sedan värmer på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.

Lämna inte ugnen utan tillsyn när den är igång, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material.

Vid mycket för lång värmningstid kan vissa livsmedel förkolna och rök utvecklas. **Behåll då luckan stängd** och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuellt uppkommen eld.

Det här kan vara bra att veta för att undvika onödiga besvär eller kostnader!

Låt inte ugnen gå utan mat, eftersom något behövs som tar upp mikrovågsenergin.

Hela ägg, med eller utan skal, kan inte kokas eller återuppvärmas, eftersom de lätt överhettas inuti och splittras.

Vissa livsmedel med låg vattenhalt, exempelvis matolja, blockchoklad och bakverk med söta fyllningar, måste värmas försiktigt. De kan annars förstöras eller skada kärlet.

Använd inte kärl och förpackningar av metall om dessa inte är utformade speciellt för mikrovågsvärmning. Mikrovågorna reflekteras och kan inte komma åt maten genom metallen.

Utprovade kärl och förpackningar är försedda med informationstext och användningsråd.

Använd inte tallrikar eller kärl av färgat glas eller med metalldekor, eftersom dessa kan skadas.

Lycka till med din Elektro Helios Mikrovågsugn!

Det är viktigt att känna till ugnens funktioner och finesser in i minsta detalj. Därför ber vi dig att läsa igenom denna bruksanvisning grundligt innan du tar ugnen i bruk. Gör du det kan vi garantera att din mikrovågsugn kommer att uppfylla de krav och förväntningar du ställde då du köpte den.

Slutligen önskar vi er lycka till och vi är säkra på att ni får mycket glädje och nytta med din Mikrovågsugn.

Med vänlig hälsning

ELEKTRO HELIOS

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhet	3
Uppackning	3
Transportskador	3
Installation	3
Bekanta dig med mikrovågsugnen	4
Bekanta dig med betjäningspanelen	5
Så här fungerar mikrovågsugnen	7
Viktigt att veta vid användning av ugnen	15
Praktiska tips och råd	16
Rengöring av mikrovågsugnen	20
Så här byter du lampa	20
Felsökningsschema	21
Garanti	22
Tekniska data	22

Säkerhet

Mikrovågsugnen är typgodkänd av SEMKO (S-märkt) och därmed provad enligt gällande bestämmelser. Ugnen har också godkända säkerhetsströmbrytare och lucktätningar, som förhindrar mikrovågsläckage. Det är inte tillåtet att använda mikrovågsugnen med öppen lucka genom att sätta säkerhetsströmbrytarna ur funktion. Använd inte ugnen om den är skadad, speciellt gäller det skador på lucktätningar, gångjärn och säkerhetsströmbrytare. Gör inga ingrepp i mikrovågsugnen. Felaktiga åtgärder kan leda till personskador eller funktionsfel. Det enda du kan göra själv är att byta lampa. Justering och reparation måste utföras av serviceman, som är utbildad och auktoriserad av AB Elektroservice.

Uppackning

Glasbrickan avemballeras försiktigt och sätts på plats i ugnen då den är uppställd. Om ej kokdekalen är monterad, placera denna på ugnens övre front.

Transportskador

Kontrollera att produkten ej är skadad.
OBS! Eventuella transportskador skall anmälas senast inom sju dagar till den som har ansvaret för transporten.

Installation

Mikrovågsugnen skall anslutas till jordat uttag 220 V, med 10 A. trög säkring (helst separat säkring). Luftintaget för ventilation finns under ugnen och det är viktigt att fötterna inte tas bort och att utrymmet inte blockeras. Vid installation under väggskåp finns en upphängningssats som tillbehör (se anvisning i vår mikrovågsugns broschyr).

nta dig med din mikrovågsugn

Handtag. För ugnen skall fungera måste dörren vara stängd.

Fönstret. Du kan se maten utan att avbryta tillagningen.

Uttagbar glasbricka. Brickan skall alltid vara på plats när ugnen används.

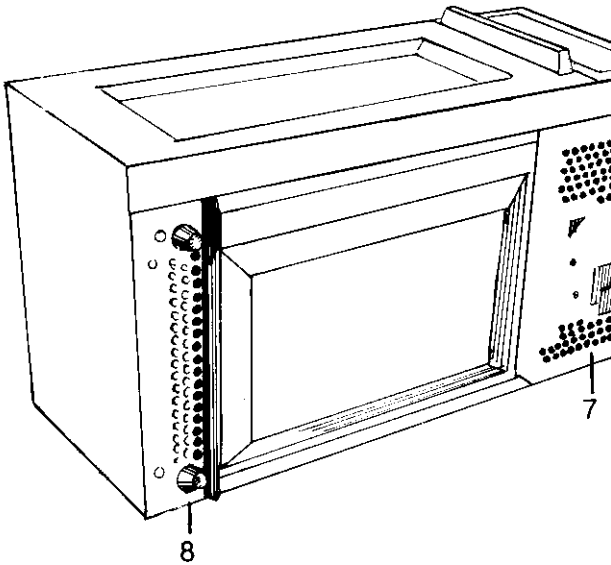
Betjäningspanel med touch-inställning.

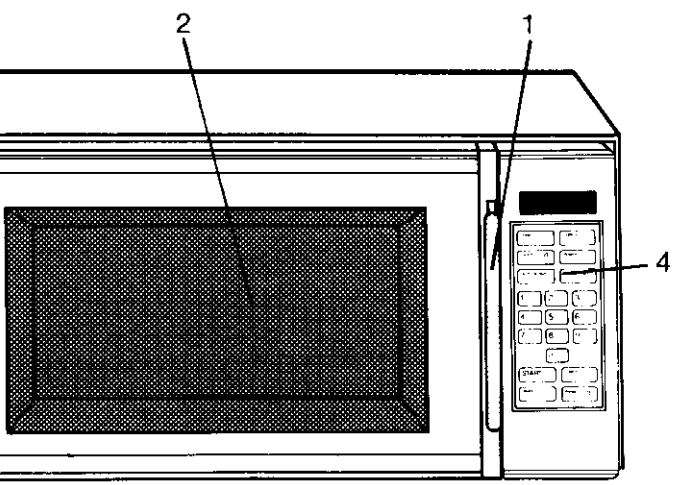
Belysning.

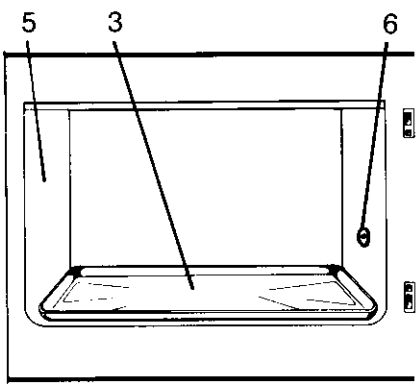
Elektronisk termometer (Probe). Ugnen ger signal när inställd temperatur är nådd. Proben får ej ligga lös i ugnen vid tillagning utan probe.

Ventilationsintag.

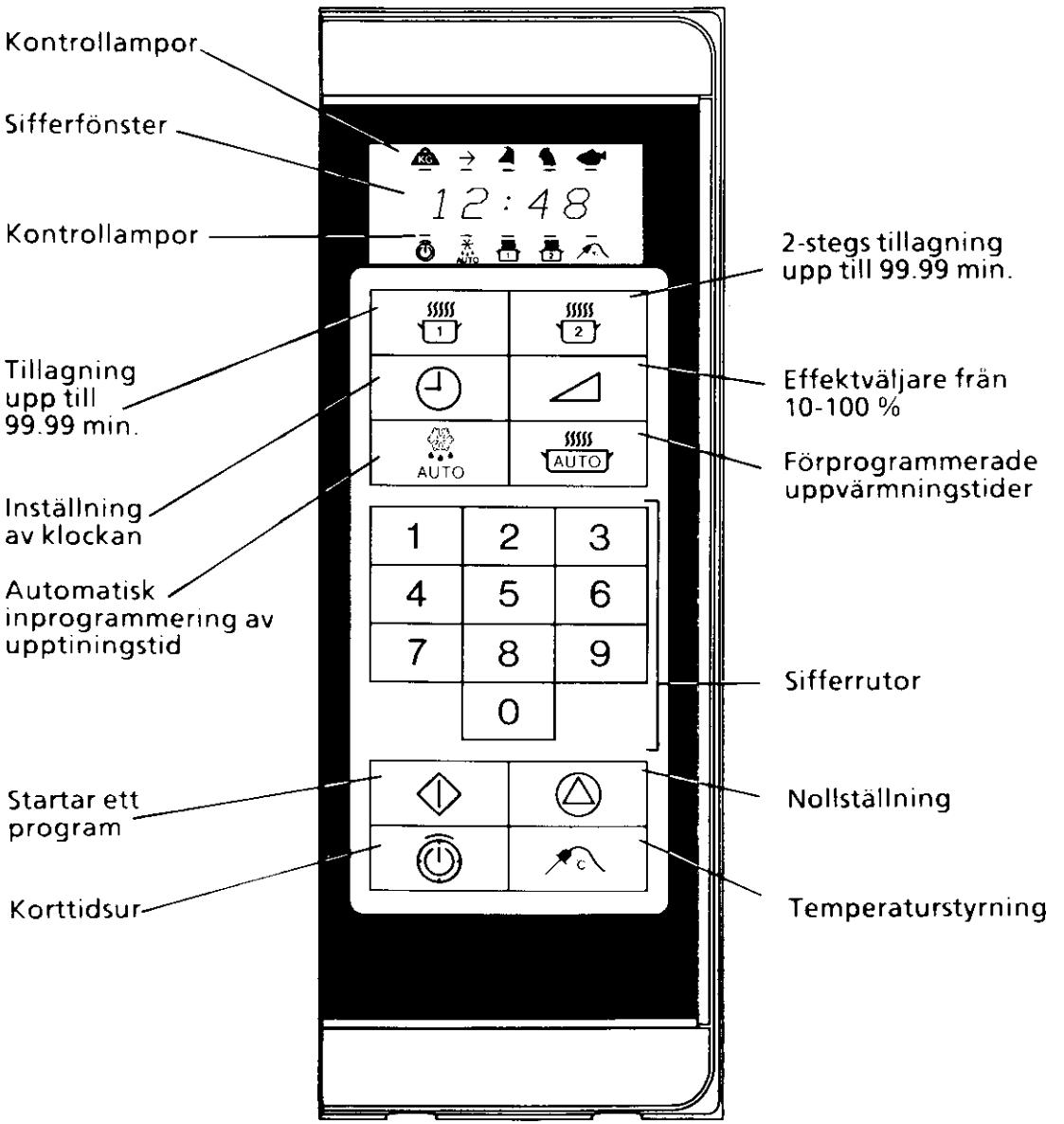
Ventilationsutsläpp.







Bekanta dig med betjäningspanelen



Sifferrutor

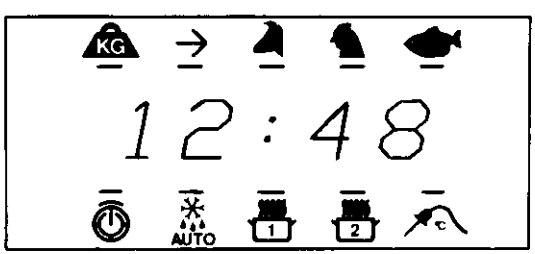
används för inställning av

* Tillagningstider ( )
* Temperatur ( )
* Effekter ( )
* Viktangivelse ( )
* Klockan ( )
* Korttidsuret ( )

Sifferfönstret (displayer)

Fönstret visar bl.a. följande funktion:

* Rätt tid då ugnen ej är igång samt om du under ugnens gång trycker på .
* Kontrollamporna talar om vilken eller vilka funktioner som är inställda. Blinkande lampor visar funktioner som är igång.
* Nedräkning av inställd tid då ugnen startas.
* Temperaturstegringen under tillagningens gång med termometer.



MIKROVÅGSUGNENS OLIKA FUNKTIONER OCH EXEMPEL PÅ HUR DU STÄLLER IN ETT PROGRAM

När du trycker på någon av panelens funktioner hör du ett pip som registrerat ett val. Gör du fel trycker du bara på ⏢ Denna funktion tar bort tidigare inställningar bortsett från den inställda riktiga klocktiden.

När den inställda tillagningstiden är slut stannar ugnen automatiskt och 00:00 visas i fönstret. Belysningen i ugnen slocknar. Öppna luckan och klockans tid kommer upp i fönstret samt belysningen tänds. Avbryter du tillagningen innan tiden gått slut, tryck på ⏢

Luckan kan öppnas när som helst under tillagningens gång. Då luckan öppnas stannar ugnen genast liksom nedräkningen av tillagningstiden. Om du efter det att du på nytt stängt luckan glömmer att trycka på startfunktionen kommer ugnen att "pipa" två gånger för att påminna dig att starta på nytt. Då du startar på nytt tänds åter belysningen i ugnen.

= **Klockfunktionen.**

När du inte använder din mikrovågsugn har du en digital-klocka, som alltid visar rätt tid i sifferfönstret. Då ugnen har anslutits till vägguttaget visas ett kolon : i fönstret.

Så här ställer du in t.ex. kl. 12.00:

* Tryck på ⏲ Kolonet börjar blinka.
* Tryck på sifferrutorna 1, 2, 0 och 0. "12:00" visas nu i fönstret.
  OBS! Inom 3 sek. måste du ha tryckt på första rutan. I annat fall slutar kolonet att blinka och du måste då trycka på nytt på ⏲
* Tryck på ⏢

Om du ställer in fel, t.ex. 25:00, kommer kolonet att fortsätta blinka och du hör ett pip.
Vid strömavbrott eller om du vill ändra tiden gör du enligt ovan.
Då du använder din ugn kan du genom att trycka på ⏲ se rätt tid under 3 sek. i fönstret.

= **Startfunktion.**

Du avslutar alla inställningar av de olika programmen genom att trycka på **START**. Först då startar ugnen.

= **Nollställningsfunktion.**

Om du valt fel funktion eller tryckt in felaktig tid trycker du på denna funktion och börjar om på nytt.

= **Val av olika effekter.**

Effektfunktionen kan jämföras med ett temperaturvred på din konventionella spis För att få det bästa resultatet måste ugnstemperaturen vara rätt. Detta gäller även vid tillagning i mikrovågsugn. När du trycker på ◿ visas bokstaven "H" i fönstret. "H" innebär att effekten är 100 % och mikrovågorna arbetar under hela den inställda tiden. Då du vill välja lägre effekt trycker du på en sifferruta. I receptet står t.ex. läge 7 = 70 %. Du trycker på rutan 7 och "70" kommer upp i fönstret. 70 % innebär att mikrovågorna arbetar med intervaller endast 70 % av den inställda tiden.

Vägledning för val av effekt

Effektval/läge		% effekt	
1.	Varmhållning	10 %	= låg effekt
2.	T.ex. mjukgöring av smör och glass	20 %	
3.	Upptining av speciellt räa ingredienser	30 %	
4-6.	Sjudning samt uppvärmning av bakverk	40-60 %	= mellaneffekt
7-8.	Normalkokning samt tillagning av större mängder	70-80 %	= 3/4 effekt
10.	Tillagning och uppvärmning av bl.a. mindre mängder	100 %	= full effekt

OBS! Ugnen får ej köras tom.
Om Du vill träna, sätt in ett kärl med vatten.

= **Tillagning på tid**

är den vanligaste tillagningsfunktionen. Mikrovågsugnen är förprogrammerad att börja med , vilket innebär att då du endast väljer en koktid behöver du inte trycka på utan ställer in tiden direkt.

Exempel - 1 Inställning av koktiden 1 minut och 30 sek. på full effekt = 100 %.

* Tryck på rutorna 1, 3 och 0. "1:30" visas i fönstret.
* Tryck på ◇. Kontrollampan för i fönstret lyser och blinkar under tillagningstiden.

Exempel - 2 Tillagning i 2 min. och 45 sek. med 50 % effekt (läge 5).

* Tryck på rutorna 2, 4 och 5.
* Tryck på ◿
* Tryck på rutan 5. "50" syns i fönstret.
* Tryck på ◇

Under tillagningens gång kan effekten ändras. Tryck på ◿ och välj ny effekt. Önskas 100 %, tryck på ◿ 2 gånger.

2-stegs-tillagning

Denna funktion används tillsammans med då olika tillagningstider och/eller effekter står angivna i receptet. 2-stegs tillagning används då man vill att något snabbt skall börja koka för att sedan under tillagningstiden endast sjuda.

Exempel: Tillagning i 4 min. med full effekt (100 %)
läge 10 och 8 min. med 50 % = läge 5.

* Tryck på . Kontrollampan blinkar i fönstret.
* Tryck på rutorna 4, 0 och 0.
* Tryck på . Kontrollampan blinkar i fönstret.
* Tryck på 8, 0 och 0.
* Tryck på ◿ och ruta 5. "50" kommer upp i fönstret.
* Tryck på ◇.

Mikrovågsugnen börjar nu med och kontrollampan blinkar, medan lampan för lyser med fast sken.

Du kan alltid kontrollera, även om ugnen startat, om du ställt in rätt effekter och tider för genom att trycka på resp. funktionsruta.

AUTO

Automatisk upptining

Denna funktion kommer automatiskt att räkna ut vilken upptiningstid samt effekt som behövs beroende på typ av matvara och vikt.

I funktionen finns också en utjämningstid på 5 minuter inprogrammerad för att ge en fullständig upptining.

Så här ställer du in AUTO :

* Tryck på AUTO.
  Kontrollampan för denna funktion börjar blinka i fönstret. Samtidigt börjar också lamporna att blinka under → och . Om du i stället vill välja kyckling eller fisk trycker du på nytt på AUTO, så flyttas lampan till resp. matval. Skulle 0:00 komma upp i fönstret innan du valt färdigt, tryck på AUTO igen.
* Efter det att du valt typ av mat börjar lampan efter 3 sek. att blinka under KG. 0:00 visas i fönstret och lampan under matvalet lyser med fast sken.
  Tryck då på sifferrutorna matvarans vikt i helt eller hundradels kilo, t.ex. 2.75 kg. Tryck på rutorna 2, 7 och 5. "2:75" visas då i fönstret.

Tabell för min.- och max.vikt som kan programmeras (ställas in):

Sort	Min.vikt	Max.vikt
Kött ( )	0.01 kg	3.60 kg
Fågel ( )	0.01 kg	5.90 kg
Fisk ( )	0.01 kg	3.60 kg

* Till slut: Tryck på ◇. Efter programmets slut piper ugnen och 00:00 visas i fönstret.

VÄGLEDNING FÖR AUTOMATISK UPPTINING

Innan du placerar maten i ugnen skall tättslutande plastemballage tagas bort. Koncentration av ånga i ett helt tättslutande emballage kan innebära att maten börjar koka på ytan.

Placera maten i en form eller på glasbrickan. Täck med plastfolie eller smörpapper så att fuktigheten stannar kvar runt maten för att få en jämnare upptining.

Vid upptining av kalkon, lägg bröstsidan nedåt på glasbrickan och täck med smörpapper. Notera den upptiningstid som ugnen räknat ut och som visas i fönstret då du startar. Vänd kalkonen efter halva upptiningstiden. Vid upptining av fågel som väger mer än 4.35 kg kommer tiden att överstiga 100 minuter. Tiden kommer då att visas i fönstret i hela minuter utan kolon mellan siffrorna.

Automatisk upptining och 2-stegs tillagning

Du kan kombinera AUTO med 1 och 2.
COOK 2.

* Programmera ugnen för AUTO enligt anvisningen.
* Tryck på 1.
  Ställ in en tid och om du väljer en lägre effekt än 100 % "H" tryck på ⊿ och välj effekt.
* Vill du utnyttja även 2 så tryck på denna funktion och ev. välj en annan effekt.
* Tryck på ◇.

Ugnen startar med upptining och kontrollampan för AUTO blinkar. Under → lyser lampan under matsort liksom lamporna över 1 och 2.

MANUELL UPPTINING

Din mikrovågsugn kan naturligtvis tina annat än kött, fågel och fisk. Detta sker då med manuell inställning av en tid du finner i kokboken eller på en förpackning. Här är det viktigt att effekten inte är för hög. Normalt sker all upptining vid 30 % effekt = läge 3 men ibland rekommenderas en lägre, t.ex. skaldjur vid 20 %. Funktionen du använder är ♨.

Exempel: Upptining i 3 minuter

* Tryck på sifferrutorna 3, 0 och 0. "3:00" visas i fönstret.
* Tryck på ⏿.
* Tryck på sifferrutan 3. "30" kommer upp i fönstret.
* Tryck på ⏀.
  Kontrollampan över ♨ blinkar under hela upptiningstiden.

Vill du börja med att trycka på ♨ kan du göra detta (se under anvisningen för ♨)

Automatisk uppvärmningsfunktion

Denna funktion är tidsbesparande för uppvärmning av små mängder mat och dryck. Funktionen har 6 olika uppvärmningstider inprogrammerade. Du kan välja mellan följande tider:

10 sek -	tryck på rutan 1 gång.
30 sek -	tryck på rutan 2 gånger.
1 min. -	tryck på rutan 3 gånger.
1 min. 30 sek. -	tryck på rutan 4 gånger.
2 min. -	tryck på rutan 5 gånger.
3 min. -	tryck på rutan 6 gånger.

Du kan även hålla kvar fingret på rutan tills önskad tid visas.

Då du valt uppvärmningstiden trycker du på ⏀. Uppvärmningen sker med full effekt 100 %, men du kan välja lägre effekt innan du trycker på ⏀. Kontrollampan för ♨ blinkar tills tiden gått slut, då du hör 4 pip och 00:00 visas i fönstret.

Temperaturstyrning

Med hjälp av termometern som medföljer din ugn kan du bestämma temperaturen på maten från 34°C till 92°C. Du behöver inte tänka på vilken tid du skall välja utan mikrovågorna arbetar tills rätt temperatur är uppnådd. Den spetsiga delen på termometern skall stickas in i t.ex. köttbitens köttigaste del och får inte ligga emot ben eller fett. Placera termometern i maträttens tjockaste parti eller i centrum. Se vidare anvisning i kokboken "Laga mat i mikrovågsugn".

Exempel: Inställning av temperaturen 54°C.

* Placera maträtten med termometern i ugnen och anslut termometern till uttaget i ugnens sida. Kontrollampan för börjar blinka och "34C" kommer upp i fönstret.
* Tryck på sifferrutorna 5 och 4. "54" syns då i fönstret.
* Om du vill sänka effekten, tryck på ◿ och ställ in önskad effekt. Trycker du inte på ◿ kommer automatiskt 100 % effekt.

* Tryck på ◈.

När tillagningen börjar visas "34C" i fönstret. Inte förrän temperaturen i maten passerat 34°C ändras temperaturen i fönstret med 2 graders mellanram. Då temperaturen är uppnådd hör du 4 pip och 00:00 kommer upp i fönstret.

OBS! Väljer du en temperatur mellan 60°C och 92°C kommer det upp efter signalen ordet **HOLD** i fönstret, vilket innebär att ugnen nu kommer att hålla den inställda temperaturen tills du tar ut maträtten och termometern, dock i max. 6 tim.

VIKTIGT! När du använder termometern för att laga till kött skall du ställa in temperaturen 8-10°C lägre än den sluttemperatur du vill ha på köttet. När ugnen slår ifrån tar du ut köttet, saltar det och sveper in det i aluminiumfolie. Låt det stå ca 15 min. innan du skär upp det. Under den tiden stiger temperaturen i köttet till 60° och du har en saftig rosafärgad rostbiff. Om köttet steks för länge blir det torrt och helt genomstekt. För andra typer av kött finns anvisningar i kokboken som medföljer ugnen.

Korttidsur

Korttidsuret kan ställas in på max. 99 min. och 99 sek.

Exempel: Du måste ringa ett telefonsamtal om 5 min.

* Tryck på ⏲.
* Tryck på 5.0 och 0. "5:00" visas i fönstret.
* Tryck på ⏀.

När tiden gått ut hörs ett långt pip.
Mikrovågorna arbetar inte under detta program.

VIKTIGT ATT VETA VID ANVÄNDNING AV MIKROVÅGSUGN

Mikrovågsugnen är säker, men du bör tänka på det här för att undvika skada eller tillbud!

- Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända, att temperaturen går över 100 grader utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.

- För att motverka detta kan man ha en sked i kärlet. Metallsked kan användas i vätska.

- Se till att burkar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.

- Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.

- Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka speciellt om små matmängder värms.

- Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen, placerar en kaffekopp med vatten bredvid och sedan värmer på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.

- Låt inte mikrovågsugnen gå utan mat eller dryck, eftersom något behövs som tar upp mikrovågsenergin.

- Lämna inte ugnen utan tillsyn när den är igång, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material.

- Vid mycket för lång värmningstid kan vissa livsmedel förkolna och rök utvecklas. **Behåll då luckan stängd** och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuellt uppkommen eld.

- Frityrkokning får ej ske i en mikrovågsugn, eftersom temperaturen på oljan inte kan kontrolleras.

DET HÄR KAN DU INTE GÖRA I MIKROVÅGSUGN

- Baka jäsdegsbröd, det får ingen färg.
- Grädda suffléer.
- Koka hela ägg med skal eller återuppvärma. Skalet sprängs eftersom de lätt överhettas inuti. Förlora ägg går bra. Pricka gulan först.
- Använda vanlig stektermometer i mikrovågsugn.

TIPS OCH RÅD SOM HJÄLPER DIG ATT BÄTTRE UTNYTTJA DIN MIKROVÅGSUGN

Ugnen är avsedd att laga mat i men också att tina och värma i. Dessutom kan du använda den till många småsaker som underlättar matlagning och bakning:

- Värma vatten eller mjölk till te, kaffe och chokad direkt i koppen.
- Skålla mandel.
- Smälta smör. 100 g tar ca 45 sek. på läge 10.
- Mjukgöra kylskåpskallt smör eller margarin, 1 min. på läge 5-6.
- Mjukgöra glass 1 min. på läge 4.
- Smälta blockchoklad.
- Värma degspad, 0.5 l. tar ca 3 min. på läge 10.
- Värma sirap och honung som är hård 2-3 min. på läge 5-6.
- Smälta gelatin. Blötlägg som vanligt och smält på läge 10 i 1-2 min.
- Lägg paraffinet i en skål och smält på läge 10 i 2-3 min. Passa tiden eftersom det beror på mängden paraffin.
- Tina djupfryst juice, 1 min. på läge 10. Tag av locket först.
- Ugnsbaka bananer med skal, läge 10 i 2-3 min./banan.
- Koka gröt direkt på tallriken.
- Koka fisk i portionsbitar direkt på tallriken.

DET HÄR SKALL DU TÄNKA PÅ NÄR DU ANVÄNDER MIKROVÅGSUGN

- Den mesta maten kokas i sitt eget spad. Du behöver sällan sätta till någon vätska om det inte är frågan om torra råvaror, t.ex. ris eller färska grönsaker.

- Du kan lätt använda dina vanliga recept. Minska på salt, kryddor och vatten, inget kokar ju bort.

- Soppor och grytor kan behöva röras om någon gång för jämnare värmning.

- Använd glas eller plastlock, smörgåspapper eller plastfolie lämplig för mikrovågsugn. Täck maten vid tillagning och uppvärmning för att bibehålla fuktigheten. Undantaget är när du tillagar helt kött, där du vill ha så mycket stekyta som möjligt.

- Vid uppvärmning av bakverk eller dylikt, som innehåller fyllning av sylt, blir sylten mycket varmare än bakverket, t.ex. munkar.

- Bakverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållspapper.

- Stek inte bacon direkt på glasbrickan. För stora temperaturskillnader på glasbrickan kan medföra att den spricker eller skadas.

- Popcorn: Följ noga anvisningen på de i handeln förekommande popcorns-förpackningarna. Försök inte att poppa popcorn i en glasburk, eftersom temperaturen blir så hög att glaset kan spricka.

- Korv, äpple, potatis, lever och äggula är exempel på matvaror som bör prickas för att inte skalet eller hinnan spricker.

- Vid uppvärmning av barnmat i burk eller vällingflaska skall kontroll av temperaturen göras, eftersom maten/vällingen närmast glaset kan ha lägre temperatur än i centrum. Använder du termometern, ställ in 2°C lägre än sluttemperaturen.

FAKTORER SOM HAR INVERKAN PÅ TILLAGNINGSTID OCH RESULTAT

Mängden: Ju större matportioner, desto längre tid.

Placeringen: Vid tillagning och uppvärmning av mat som ej har samma storlek, placera de tjockaste delarna ut mot fatets kant och de tunnaste i mitten. Värm såsen separat eller placera den i mitten.

Temperaturen: Matvaror som kommer direkt från kylskåpet tar längre tid än rumstempererade.

Konsistensen: Porösa matvaror, som t.ex. bröd, kräver kortare uppvärmningstid än t.ex. en köttfärslimpa.

Vattenhalten: Maträtter som innehåller mycket vatten tillagas fortare. Det är därför viktigt att täcka rätten så att fuktigheten stannar kvar.

Salt: Var sparsam med saltningen. Salt har en tendens till att t.ex. göra köttet segare och torrare. Salta först då köttet är klart. Andra kryddor kan däremot tillsättas före tillagningen.

Utjämningstid: De flesta matvaror som tillagas i mikrovågsugn kräver en viss utjämningstid före serveringen. Under denna tid sker en vidarekokning på grund av värmefördelning i maten och temperaturen i maten blir jämn. Utjämningstiden ökar i förhållande till maträttens storlek och konsistens och kan variera från 1 till 20 minuter.

Det är bättre att välja den kortast angivna tiden i ett recept och öka än att överkoka maten, eftersom smak och konsistens försämras.

Kom ihåg: För att kunna utnyttja din ugn på rätt sätt och få bästa resultat bör du följa de anvisningar och recept, som står i din kokbok.

VILKA KÄRL KAN DU ANVÄNDA I MIKROVÅGSUGN?

PORSLIN

Du kan använda de flesta typer av porslin, med undantag av porslin med metalldekor (guld, silver). Det finns också porslinsglasyrer som innehåller metall. Dessa kärl blir mycket varma och det tar lång tid att värma eller smälta något. Misstänker du att du har ett sådant kärl, kan du testa detta genom att ställa in kärlet tomt i mikrovågsugnen, med ett glas vatten bredvid. Kör sedan 1 min. på full effekt. Om kärlet blir mer än handvarmt, använd inte det i mikrovågsugnen.

GLAS

Allt glas passar bra utom kristall och visst färgat glas. Kristall innehåller bly och kärlet kan spricka om man har otur. Spricker något annat glas eller porslinskärl kan det ha funnits en mikroskopisk spricka, där vattnet tränger ner och spränger kärlet.

PLAST

Plastmuggar eller burkar kan du använda för att värma i men inte koka i. De flesta hushållsplaster tål inte mer än 90°C.

När du använder plastkärl måste du kontrollera vilken temperatur de tål, så att du inte kokar i ett kärl som inte klarar koktemperatur. Det kan då bli "sladdrigt" och mista formen. Fördelen med plastkärl är att de är lätta och att de går bra att frysa mat i.

LERGODS

Stengods och lergods går att använda i mikrovågsugnen. Den bruna lergrytan skall blötläggas som vanligt. I handeln finns också en vit lergryta för mikrovågsugn, som inte behöver blötläggas i förväg.

METALL

Metallkärl passar inte för matlagning i mikrovågsugnen. Mikrovågorna kan inte passera genom metall, så man får bara påverkan ovanifrån och resultatet blir därför inte bra.

OBS! Om metallkärl eller aluminiumfolie placeras på gallret eller för nära ugnens väggar kan detta ge upphov till gnistbildningar och brännmärken kan uppstå. Tänk på att ta bort metallclips på tepåsar och brödförpackningar. Använd inte porslin med guld- eller silverdekor, då denna förstörs.

SÅ HÄR RENGÖR DU DIN MIKROVÅGSUGN:

Det är viktigt att ugnsutrymmet hålls rent. Spill som finns i ugnen och på luckan kommer att absorbera mikrovågorna och reducera ugnens mikrovågseffekt och kan även medföra skador på ugnens ytor.

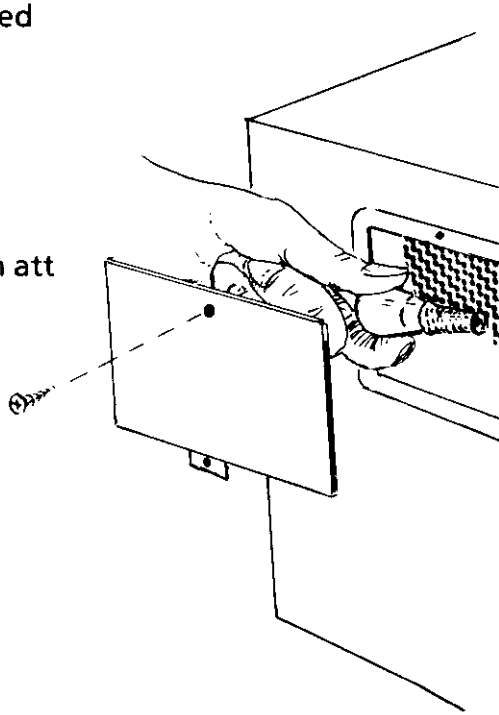
Torka ur ugnen med handdiskmedel och varmt vatten. Använd inte skurmedel, ugnsrengöringsmedel eller stålull. Glasbrickan tas ut för rengöring och den kan diskas i diskmaskinen.

För att lösa upp spill och underlätta rengöringen kan du placera en kopp med vatten i ugnen och köra ugnen i 2-3 minuter. Använd inte kniv eller liknande för att ta bort överkok.

Då du rengör ugnen utvändigt, använd diskmedel och varmt vatten och polera upp luckan och panelen med torr duk.

SÅ HÄR BYTER DU LAMPA

- Tag ur stickproppen ur vägguttaget.
- Tag bort kåpan på ugnens vänstra sida genom att lossa skruven.
- Skruva loss glödlampan och sätt i en ny 25 W päronformad med E 14 sockel.
- Skruva fast kåpan igen och anslut ugnen.



FELSÖKNINGSSCHEMA

Problem	Orsak	Tänk på
Maten är inte färdig	- För kort tid	Öka tiden
	- Kärlet absorberar mikrovågor	Kan finnas metall i kärlet
	- För lågt effektval	Använd högre effekt
	- Låg spänning	Kan vara spänningsfel
	- Många apparater på samma säkring	Mikrovågsugnen bör ha sin egen säkring
Maten är överkokt	- Felaktig koktid	Kontrollera anvisningen i receptet
	- Felaktig effekt	Vissa rätter kräver lägre effekt
Gnistor	- Kärl med metalldekor el. alum.folie för nära väggen	Undvik metallkärl och aluminiumfolie i din ugn
Kondens i ugnen	- Hög vattenhalt i maten som tillagas	Normalt. Torka ur ugnen.
	- Ugnen ej rätt ventilerad	Kontrollera installationen

OM UGNEN INTE FUNGERAR

- Är ugnen ansluten till vägguttaget?
- Är säkringen (proppen) hel?
- Är luckan stängd?
- Har du programmerat ugnen rätt?
- Har du tryckt på ◇.

Om ugnen fortfarande inte fungerar skall du ringa Elektroservice. Telefonnummer hittar du i telefonkatalogen.

Garanti

I Sverige gäller 1 års garanti enligt av EHL antagna garanti- och serviceåtaganden. Villkoren finns angivna i EHL köpdokument, som du får av säljaren.

När du kontaktar service, uppge då produktnummer, serienummer och produkttyp. Uppgifterna hittar du på dataskylten. Fyll i den här rutan så har du alltid uppgifterna till hands om du måste fråga om någonting.

Prod.nr. .....
Serienr. .....
Typ .....

Tekniska data

Utvändiga mått:	bredd	578 mm
	höjd	308 mm
	djup	305 mm
Ugnsutrymme:	bredd	395 mm
	höjd	212 mm
	djup	280 mm
	volym	23.3.

Vikt	21 kg
Spänning	220 V 1-fas 50 H
Säkring	10 A trög
Anslutningseffekt	1200 W
Microvågseffekt	700 W
Ugnslampa	25 W E 14

Vi reserverar oss för ändringar.